

# Beviale Family

Closer to your worldwide markets!

INTERVIEW

Mai 2017

## **Mehr Herzblut geht nicht: Andrea Kalrait, Veranstaltungsleiterin der BrauBeviale, jetzt auch ausgebildete Bier-Sommelière**

Sie ist in der Getränke-Branche fest etabliert, mit vielen Brauern auf Du und Du und macht ihren Job mit größter Leidenschaft. Denn wenn es um das Thema Bier geht, ist sie mit Leib und Seele dabei – sowohl beruflich als auch privat. Andrea Kalrait ist seit 25 Jahren bei der NürnbergMesse GmbH und seit 2013 Veranstaltungsleiterin der BrauBeviale, eine der wichtigsten Investitionsgütermessen für die Getränkebranche. Ab sofort verantwortet sie zudem die Strategie für die internationalen Messen in wichtigen Wachstumsmärkten, die unter der Beviale Family zusammengefasst werden. Im Frühjahr 2017 hat sie noch einen oben drauf gesetzt und sich in einem zweiwöchigen Intensivkurs zur Bier-Sommelière ausbilden lassen. Wie sie dazu gekommen ist, inwieweit sich ihr Geschmack für Bier dadurch geändert hat und wie sie ihr neu erlangtes Wissen in das nächste Triple der BrauBeviale (2018/2019/2020) einfließen lassen möchte, hat sie uns in einem Interview verraten.

*1. Wie sind Sie auf die Idee gekommen sich zur Bier-Sommelière ausbilden zu lassen?*

**Andrea Kalrait:** Seit fast 22 Jahren betreue ich nun schon die BrauBeviale und habe mich beruflich dem Produkt Bier verschrieben. Da ich ein Genussmensch bin, war es nur eine Frage der Zeit, bis mich die Leidenschaft für Bier und die Begeisterung für seine Vielfalt auch privat gepackt hat. Schlüsselerlebnis war für mich ein Gespräch mit Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens Akademie, bei einer gemeinsamen Verkostung des Consumers' Favourite Awards – dem Publikumspreis des European Beer Star – auf der BrauBeviale vor sechs Jahren. Da wurde mir einiges über die Vielfalt von Bieren bewusst. In den vergangenen Jahren habe ich an vielen verschiedenen Veranstaltungen teilgenommen, um mein Wissen zu erweitern. So bin ich bereits seit 2014 Mitglied im

[beviale-family.com](http://beviale-family.com)

NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nuremberg, Germany  
T +49 9 11 86 06-0  
F +49 9 11 86 06-82 28

**Chairman of the Supervisory Board**  
Dr. Ulrich Maly  
Lord Mayor of the  
City of Nuremberg

**CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

NÜRNBERG MESSE



# Beviale Family

*Closer to your worldwide markets!*

Verkostergremium des European Beer Star – eine sehr spannende und verantwortungsvolle Aufgabe. Die Ausbildung zur Bier-Sommelière war für mich der ideale Weg, meine bisherigen Kenntnisse mit fundiertem Wissen zu ergänzen und darüber hinaus die Arbeitsweise und Herausforderung von Brauern besser zu verstehen.

*2. Können Sie die beiden Wochen, die Sie im Rahmen der Ausbildung in der Doemens Akademie und im BierKulturHaus verbracht haben, kurz beschreiben? Wie sahen sie praktisch aus?*

**Andrea Kalrait:** Es waren zwei sehr intensive Wochen, die von morgens bis abends vollgepackt waren mit fachlichen Themen. Gerade „Nicht-Brauer“ müssen alle Kurselemente von der Pike auf lernen – und unser Kurs war wohl der erste ohne bereits ausgebildete Brauer im Teilnehmerkreis. Dabei geht es inhaltlich richtig in die Tiefen des Brauprozesses. Ich habe erfahren, welche chemischen Reaktionen dabei ablaufen, was die Aufgabe von Hopfen und Hefe ist sowie Aufbau, Bedeutung und Hygiene der Schankanlage kennengelernt. Die erste Woche bei Doemens in Gräfelfing war vor allem durch Theorie und Historie geprägt und wir haben uns mit der Herkunft und Entwicklung diverser Bierstile beschäftigt. In der zweiten Woche im BierKulturHaus in Obertrum haben wir dann richtig mit angepackt und unser eigenes Bier gebraut: ein Oatmeal Stout. In Obertrum haben wir außerdem das Thema Verkostungen behandelt und viel über das Zusammenspiel von Bier mit Käse oder Schokolade gelernt sowie was es beim Kochen mit Bier zu beachten gibt. Als Teil der Abschlussprüfung haben wir eine eigene Bierkarte entwickelt. Es waren also zwei sehr abwechslungsreiche Wochen.

*3. Haben Sie schon Ideen, wie Sie Ihr neu gewonnenes Wissen in Ihre tägliche Arbeit als Veranstaltungsleiterin der BrauBeviale einfließen lassen können?*

**Andrea Kalrait:** Die nächste BrauBeviale findet vom 13. bis 15. November 2018 in Nürnberg statt. Das neu gewonnene Wissen und das damit verbundene Verständnis wird sicherlich an der einen oder anderen Stelle der BrauBeviale Einzug halten. International spielt vor allem das Thema Craft Beer für die NürnbergMesse eine wichtige Rolle. Im Mai findet die CRAFT BEER CHINA, Mitglied unserer Beviale Family, statt. Hier habe ich auch schon den ersten konkreten Auftrag: Ich werde zusammen mit

# Beviale Family

*Closer to your worldwide markets!*

unserem Partner Doemens durch einen Abend zum Thema Bier und die passenden Speisen führen. Darüber hinaus war ich Anfang Mai Mitglied der Verkostungsjury beim Meininger Craft Beer Award. Im August werde ich wieder Teil der Verkostungsjury des European Beer Star sein.

Vielen Dank für das Gespräch!

## **NürnbergMesse: Internationale Kompetenz in der Getränkebranche**

Die NürnbergMesse Group beweist ihre Kompetenz in Sachen Getränkewirtschaft auf internationalem Parkett. Neben der traditionsreichen Muttermesse BrauBeviale in Nürnberg (Deutschland), die das nächste Mal vom 13. bis 15. November 2018 mehr als 1.100 Aussteller und rund 38.000 Fachbesucher einlädt, veranstaltet sie weltweit unter dem Namen „Beviale Family“ Messen in wichtigen Wachstumsmärkten: Neben der CRAFT BEER CHINA, die vom 17. bis 19. Mai 2017 in Shanghai stattfindet, sind das die CRAFT BEER ITALY, die in Mailand vom 22. bis 23. November 2017 ihre Premiere feiert sowie die Beviale Moscow, die vom 27. Februar bis 1. März 2018 bereits zum dritten Mal ihre Tore öffnet. Die Feira Brasileira da Cerveja im brasilianischen Blumenau wird 2018 ebenfalls „supported by BrauBeviale“. Weitere Projekte sind in Planung.

## **Ansprechpartner für Presse und Medien**

Stefanie Dietz, Jasmin McNally

T 49 9 11. 86 06-85 21

F 49 9 11. 86 06-12 85 21

jasmin.mcnally@nuernbergmesse.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos und Fotos finden Sie unter:

**[www.braubeviale.de/presse](http://www.braubeviale.de/presse)**

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:

**[www.beviale-family.com](http://www.beviale-family.com)**